عظیم کیمیاء گر حضرت وڑکی شاہ

کے

کیمیاوئی تجربے

قلمی بیاض

الحمد دواخانہ فاطمہ جناح روڈ، 386،تلیانوالہ محلہ

ساھیوال 03016914588

"عظیم کیمیاگر"

حضرت دُڑکی شاہ کے کیمیاوی تجربے

قلمی کاپی کا عکس

کتب خانہ شانِ اسلام
راحت مارکیٹ اردو بازار
لاہور

کلید جعفر عرف اعجاز زاہدی

فہرست کالی

اصلی قاعدہ سب سے اعلیٰ

٦

بھی بوتل میں ڈالکر ایک مہینہ
دھوپ میں رکھیں اگر سر خشک
ہو جاوے تو اور ڈالدیں ایک مہینے
کے بعد بوتل سے نکالکر مجموعہ
سب چیزوں کو کھرل کرکے
کسی ڈولی میں ڈالکر دس سیر
آگ دیں - کشتہ زعفران

٧

الیس یا زعفران الحدید ہوگا
پھر طرح سمجھیں
جو شمس بنانے کے کام آویگا

کشتہ آہن

برادہ آہن کو شیر مدار میں
دس بار دن تر رکھیں
پھر کھرل میں خشک کرکے
برگ مدار ایک پاؤ کے نگدے میں

٨

بند کرکے دس سیر کی آگ دیں
کشتہ ہوگا - پھر ایک رتی کو ایک تولہ
قلعی گداختہ پر ڈالیں

پارہ گرہ کرنا قاعدہ صحیح ہے

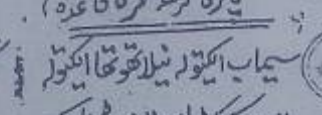
سیماب ایک تولہ نیلا تھوتھا ایک تولہ
ہر دو کو کڑاہی میں ڈال کر
دس تولہ پانی ڈالکر پکائیں

٩

اور دھریک یا نیم کی لکڑی سے
یا شریخہ کی لکڑی سے ہلاتے جاویں
گرہ بن جاویگی پھر آب ترپھلہ
بھی دس تولہ ڈالکر پکائیں
گرہ سخت ہو جاویگی

کشتہ سیماب

سیماب پانچ تولہ کو ایک تولہ

١٠

گندھک میں ایک پہر کھرل کریں
اور پھر پانی سے دھوکر پارہ
نکال کر پھر ایک تولہ سہاگہ سے
ایک پہر کھرل کرکے پانی سے
دھوکر سیماب کو نکال لیں
تو پارہ صاف ہو جاویگا

١١

پھر تین سیر کیلے کے پانی کا
چوا چوا اور سیماب مذکور
کے آگ تیز دیکر خشک کرتے
جائیں جب سب پانی کیلے کا
خشک ہو جاویگا تو پارہ
کشتہ ہو جاویگا - پھر ایک حبہ
بر پنجتولہ مشتری طرح کنند
قمر خالص شود

١٢

کشتہ جست

جست ایک چھٹانک کو گدڑ تمباکو
ایک پاؤ کے نگدے میں پانچ سیر آگ دیکر
کشتہ کرکے بذریعہ ماء الحیات زندہ کرو
پھر تانبے ایک تولہ پر ایک ماشہ ڈالو

بیان تصعید زہرہ

١٣

مرا استاد خود گفتست ہر بار
در سپیدی و زردی میکند کار
ز بہر زرد تصعیدش چو زر کن
در سپیدی بصعیدش چون قمر کن

برادہ مس کو ایک ٹھیکری سے کھچ کرکے
دھو ڈالیں پھر برابر کا سیماب ملا کر
برابر سیماب کے نوشادر ملائیں

اور سحق کریں تا کہ مانند غبار کی ہو جاوے
پھر تصعید کریں۔ یہ مصعد نقرہ کو زرد کرتا ہے

دیگر قول افلاطون

پس مکلس کو آب شب یمانی سے سحق
کرکے دھوئیں تا کہ سیاہی نکل جاوے
پھر اگر ایک جزو مس کا کشتہ ہو تو دو جزو
پارہ اور ایک جزو نوشادر ملا کر گھوٹ
کرکے تصعید کریں جب تمام تصعید

ہو جاوے۔ تو نوشادر اور زیبق کو جدا
کردیں۔ یہ مصعد قمر کو زرد کرتا ہے

سیماب کا قایم کرنا

پھٹکڑی یا پچوڑا روغن تلخ دس ماشے
نوشادر دس ماشے سوہاگہ ایک تولہ
سب کو سحق کرکے غلولہ بنا کر درمیان
میں سیماب دو تولہ دیکر گِل حکمت کرکے
گرم بھوبل کی آگ رات کو دیں صبح کو نکال لیں

دیگر پارہ کا قایم کرنا

اگر خرمہرہ یا پوست بیضہ شکستہ
دو روز در عرق لیمو بدارد پس
سحق نمودہ زیر و زبر سیماب نہادہ
آتش بھوبل دہد قایم النار گردد

دیگر پارے کا قایم کرنا

بیارد اندرائن معہ بیخ برگ و شاخ

در سایہ خشک کنند و سحق کردہ
آرد کنند و ہموزن این سیماب
اندازند۔ مہر کنند از گِل حکمت و آتش
دہد بستہ خواہد شد۔ یکتولہ از زر گداختہ
یکجا بطرح کنند سفید نقرہ برآید

سیماب کا قایم کرنا و عقد کرنا

جو کھار نیم پاؤ کو ڈیڑھ سیر پانی میں

پیس کر ملا کر دو روز رکھکر پھر نتھرے ہوئے کو
کپڑے میں نکال کر کڑاہی میں ڈالیں اور
آگ دیکر خشک کریں پھر دو تین لیمو
کا پانی بھی ڈالیں اور جوش دیں تا کہ
نمک ہو جاوے۔ پھر لیمو تین چار کا
پانی ڈالکر رکھیں دوسرے روز مقطر
لیکر پھر خشک کرکے نمک کریں
پھر تیسری مرتبہ بھی لیمو کا پانی ڈالکر

حل کریں اور رکھیں ایک رات کے بعد
پھر مقطر ہوئے کو موٹے کپڑے میں نکال کر
آگ پر خشک کرکے نمک بنالیں
پھر اس نمک کے درمیان سیماب کو
بند کرکے گرم بھوبل کی آگ دیں
سیماب عقد شدہ قایم النار برآمد
ہوگا۔ یہ نمک عقد کنندہ و قایم کنندہ سیماب کا ہے

سیماب کا قایم کرنا

ایک خول بیضہ میں دو تولہ عرق تلسی اور
ایک تولہ سیماب ڈالکر دوسرا خول اوپر دیکر
گِل حکمت کریں اور آدھ سیر اوپلے کی
کی آگ دیں سیماب قایم برآمد ہوگا پھر
چار تولہ سفوف ریٹھے کا نیچے اوپر دیکر
پانچ سیر کی آگ دیں گرہ سخت قایم النار ہوگی

جست کا قایم کرنا

ایک چھٹانک جست کے اوپر نیچے
آدھ پاؤ سوہاگہ دیکر گل خام کے
اندر کوزہ میں بند کرکے چار سیر
اوپلہ کی آگ دیں جست قایم ہو جاویگا

جست کا قایم کرنا

ڈیڑھ پاؤ یعنی سفید پیس کر ایک سیر پانی

۲۲

تر کرکے چار پہر کے بعد مقطر ہوئے گا ڈھک کر
میں چوا چوا ٹپکا کر نکالیں پھر گندھک
پھٹکڑی سہاگہ ایک ایک چھٹانک لیکر
سحق کریں اور تھوڑا تھوڑا مقطر سحق
مذکور ڈالتے رہیں تاکہ مقطر سب جذب
ہو جائے — پھر غلولہ بنا کر درمیان میں
دس تولہ جست دیکر بند کرکے

۲۳

پانچ سیر کی آگ دیں جست قایم ہو جاوےگا
یہ عمل آزمودہ صحیح اور درست ہے

کشتہ سم الفار کا قایم کرنا

اول سم الفار کی پوٹلی باندھکر دودھ میں
معلق لٹکا کر دو تین گھنٹے پکا کر
صاف کر لیں پھر کیلے کی راکھ یا
پھٹکڑی کی راکھ میں بند کرکے
دو گھنٹے آگ پر پکائیں — مگر

۲۴

کڑاہی کے اندر نیچے اوپر راکھ سم الفار
کو پکاتے ہیں جہاں سے راکھ پھٹے اور
دھواں نکلنے لگے راکھ کو دبا کر
یا اور راکھ اوپر ڈالکر دھوئیں کو
بند کرتے رہیں دو گھنٹے کے بعد
نیچے تیز آگ کرکے نکال لیں
کے جلاتے ہیں — سم الفار چھو لکر

۲۵

کشتہ ہو جاتا ہے — پھر آگ پر ڈالیں
تو دھواں نہیں دیتا — اگر اسکا
ایک حبہ ایک تولہ قلعی گداختہ پر ڈالیں
تو قلعی کو سخت اور سفید کر دیتا ہے
یہ آزمودہ ہے اور موثر ہو جاتا ہے

نوٹ

ہر قسم کی راکھ میں سم الفار موثر

۲۶

بے دود ہو جاتا ہے مگر خام رنگ
دیتا ہے — خاطر خواہ رنگ نہیں دیتا
اسواسطے حکما کھار کا پکا ہوا سم الفار
پسند نہیں کرتے —

سم الفار کا قایم کرنا

سہاگہ دو تولہ پیس کر ایک تولہ
سم الفار کے نیچے اوپر دیکر

۲۷

ڈولی میں گل حکمت کرکے چار پہر کی
آنچ دیں کارآمد ہو جاویگا

سم الفار کا تیل نکالنا

سم الفار کے ہموزن سہاگہ
کھرل کرکے بذریعہ پاتال جنتر
تیل نکال لیں کارآمد ہوگا

۲۸

سم الفار کا قایم کرنا اصلی طریقے

سم الفار سفید کو ایکماہ شیر مدار
تولہ
میں تر کرکے نکالکر — پھر
نوشادر کاہی عرق لیمو میں
تولہ تولہ ۲ عدد
کھرل کرکے غلولہ بنائیں اور درمیان
میں سم الفار دیکر غلولہ لپیٹیں

۲۹

پھر اس غلولہ کو ایکپاؤ چونے
آب نارسیدہ کے درمیان میں رکھکر
ڈولی میں بند کرکے چار سیر کی
آگ دیں — قایم بے دود ہوگا

نوٹ

ہر قسم کے شورہ قایم میں سم الفار
پکا ہوا کارآمد ہو جاتا ہے اسلئے
یہ نوٹ کافی ہے

۳۰

سیم الفار کا قایم کرنا

ایک مولی جو وزن میں
چار سیر تک ہو اسمین
گڑھا کر کے سیم الفار سفید
رکھکے کپڑ مٹی کر کے
اسکو مینگنی کی گرمی
مین اگ دین

۳۱

اسمین سے ایک رتی چھے ماشے قمر
اور چھے ماشے تانبے کو گلا کر
اوپر ڈالین قمر خالص ہووے
اگر سیم الفار زرد کو اسطرح
قایم کرلین تو ایک رتی تانبے
اور قمر چھے چھے ماشے پر ڈالین
تو شمس ہوگا

۳۲

نوشادر کا قایم کرنا

کلس قشر البیض نیم پاؤ نوشادر نیم پاؤ
زیر و بالا کوزہ گلی مین رکھکر منہ بند کر کے
ایک پہر نیچے اُسکے آگ جلادین۔
نوشادر جوش کھا کر بیٹھ جاویگا اور
قایم النار ہوگا اگر اُسکو جائے نمناک
مین رکھدین تو آب قایم کنندہ سیماب

۳۳

پھر اس نسخے کے مطابق عمل مین لاوین

نسخہ

کلس قشر از حکمت بروں کن
عقاب معنوی ثابت درون کن
چو شد ثابت از و روغن تو بستان
وز آن سیماب کن قایم بجملان
بو تر را ازان بشکستہ چون پر
بعقد مشتری گردد قمر بر

۳۴

نوشادر کا قایم کرنا

کوڑیون کا چونا یا صدف کا چونا لین
اور اُسکے درمیان نوشادر بترکیب
صفحہ ۳۲ کے رکھکر آگ دیکر قایم
کرلین

کافور کا قایم کرنا از خود

کافور ایک چھٹانک کو کپڑے مین
پوٹلی باندھکر دو سیر پیاز کے پانی

۳۵

یا دو سیر گدھے یا اسپ کے پیشاب مین
معلق لٹکا کر نرم آگ پر پکاوین
جب خشک ہو پوٹلی ننگی ہو نکالین
یا ایک تولہ کافور کو چار بڑے موٹے
پیاز مین غار کر کے بند کر کے تھوڑی
آگ دیکر چار دفعہ بھر تا کرین
کافور قایم ہو جاویگا۔ پھر کرم کی
تیل سے چکنا کر کے کافور کو
دیکر آگ کی آنچ پر رکھین

۳۶

کافور بحکم خدا آگ پر ڈھل کر تیل
ہو جاویگا یہ کافور کا تیل سیماب
اور سب دھاتون کو قایم کرتا ہے

کافور کا قایم کرنا

ایک چھٹانک مرچ سیاہ رات کو
شیر بھینڈ مین تر کر کے رکھین صبح کو
پیس کر بذریعہ پتال جنتر تیل نکالین

۳۷

اِس روغن مین ڈھائی تولہ کافور
کھرل کر کے نرم آنچ پر رکھین موم
ہو جاویگا

گندھک کا قایم کرنا

برگ ہار و جڑہ دکڑی ہار کا پانی
ڈھائی سیر نکالین اور ایک چھٹانک
گندھک کی پوٹلی باندھکر اُسمین معلق

لٹکا کر نرم آگ پر پکائیں جب پانی خشک
ہو جاوے۔ تو گندھک قایم ہوگی
مگر گندھک قایم وہ ہے جو رنگ زرد
یا سفید صحیفہ پر پیدا کرے اور جو سحق
میں سیماب کو سیاہ نہ کرے اور سیماب
کو کھا جاوے اور اگر بہت سا سیماب
ملاویں تو شنگرف احمر ہو جاوے

گندھک کا قایم کرنا

اگر در آب زرد آلو خشک چند روز
و گرد را تر دارد قایم شود

گندھک کا قایم کرنا

دو سیر آب کیلہ میں چار تولہ گندھک
معلق لٹکا کر پکائیں جب پانی خشک
ہو گندھک قایم ہوگی —

گندھک کا قایم کرنا

گندھک کو کرچھے میں رکھکر ہموزن
نوشادر قایم ہمراہ عرق لیموں کے کھرل کر کے
اُس نوشادر کی اوپر گندھک کے
آگ پر چٹکیاں دیں بے دود ہو جاویگی
اسمیں سے سیماب پر تین چٹکیاں
دیں قایم ہو جاویگا۔ آزمودہ ہے

ہڑتال کا قایم کرنا و سم الفار کا قایم کرنا

اکھیاؤ شورہ کو کڑاہی آہنی میں ڈالکر
آگ پر رکھیں اور چھ تولہ پوست
ریٹھا کی چٹکیاں دیں تا کہ آگ
لگ کر شورہ جل کر پانی بے دود
ہو جاوے اور اُسکی چڑچڑاہٹ
موقوف ہو جاوے۔ قایم ہو جاویگا

پھر اُس شورہ کے درمیان دو تولہ
سم الفار ڈلی کو کوزہ میں منہ بند کر کے
انگیٹھی کی آنچ میں ہر دو چرخ کھا کر
بیٹھ جاوینگے۔ نکالکر سم الفار کو
پیس کر چینی کے پیالے میں رکھیں مگر
ہو کر پانی ہو جاویگا اسمیں سے
دو چار قطرہ ایک تولہ ہڑتال پر

ڈالکر تشمیع کریں تین رتی سم الفار
حل شدہ کے قطرے اوپر ڈالکر دھوپ
میں آگ پر خشک کریں ہڑتال
غواص مومیا ہو جاویگی

کاہی سرخ کا قایم کرنا

کاہی سرخ ایک تولہ کو دال چینی
ڈیڑھ چھٹانک شیر مدار میں کھرل کر کے گولہ

میں بند کر کے تین رات دن آتش
بجوبل میں رکھیں مومیا قایم ہوگی
اسمیں یا کشتہ سیماب ڈالکر ۱۸ گھنٹہ
سحق کریں اور بذریعہ پتال جنتر تیل
ٹپکالیں ہر چند بکار آمد ہے

دارچکنہ کا قایم کرنا

ہڑتال ورقی سوہاگہ کتیرا
اسر شاہی ادھری نیم سر شاہی

کچلون در دھوپ باہم مالیدہ اندازد
نیم سر شاہی
آب گردد۔ دارچکنہ را در آن
نوطہ دہد عامل است

منجھل کا قایم کرنا

منجھل کو بطریق ہڑتال صفحہ ۴۱
شورہ مذکور میں پکا کر قایم کر لیں

٢٧

شورہ کو قایم کرنا

دس تولہ بھنگل منگوا
ایک چھٹاکی شورہ پا
دوری ڈنڈے خوب گھوٹا
پانی اُسدا پھیر کڑھا
پھیر کڑاہی دیوچہ پا
اگنی اسدے ہیٹھ جلا

اِس صورت کرتے بار
شورہ ہووے قایم نار
پھر اُس
شورے کو ڈولی مین بند کرکے پانچ
چھ سیر کی آگ بھی دے لین

٢٨ شورے کا قایم کرنا

ایکپاؤ شورے کو کڑاہی آہنی مین

٢٨

ڈالکر چھے تولہ پوست ریٹھا کا سفوف
یا چھے تولہ مرچ سیاہ پیسی ہوئی
یا چھے تولہ مگھان پیسی ہوئی
کی چٹکیان شورے کے اوپر دین
تاکہ آگ لگ کر شورہ جلتا
رہے اور آگ پر باقی ہو
جاوے

٢٩

تو شورہ قایم ہو جاویگا
پھر اِس شورہ قایم
کے درمیان سم الفار کافی سرخ گندھک
منچل ہرتال دار چکنا سکھیور
سنگبھری نیلا تھوتھا ہیراکسیس
سنگرف جس دھات کو درمیان شورہ
کے دیکر ڈولی مین بند کرکے قدر [illegible]

٥٠

یا نچیسر کی آگ دوگے وہی دھات
قایم ہو جاویگی اور پھر وہ شورہ
اُسی طرح ویسے کا ویسا قایم
ثابت رہیگا خراب نہ ہوگا
اُسی مین سب کو پکاتے جاویں

٢٩ سنگرف کا قایم کرنا

شورہ قایم و کاہی زرد مساوی

٥١

لیمو کے پانی مین اسقدر کھرل کرین کہ
قایم ہو جاوے۔ پھر تیلا جنتر تیل نکالین
پھر سنگرف مساوی ملا کر اُس
تیل مین کھرل کرکے نرم آگ پر رکھین
یا کوزے مین بند کرکے بھوبل پر
رات کو رکھین صبح کو نکال لین
قایم مومیہ ہو جاویگا۔

سنگرف کا قایم کرنا

٥٢

ایکپاؤ دانہ حرمل کھوب کرکے نصف
ایک کوزہ مین رکھین پھر دو تولہ کھوپا
کوٹ کر درمیان مین ایک تولہ سنگرف
لپیٹ کر اوپر رکھکر باقی حرمل دیکر
منہہ بند کرکے ۱۲ سیر اوپلون کی
آنچ دین کوزہ کا منہہ آگ سے
باہر رہے۔ نیچے اور برابروں مین آگ
ہو بعدہ سرد کرکے نکال لین۔

٥٣

قابل ادخال ہر نسخہ کے ہوگا

سنگرف کا قایم کرنا

چار تولہ قرنفل کو کوٹ کرکے ایک کوزہ مین
ایک تولہ سنگرف کے نیچے اوپر دیکر آگ کے
دھوئے اسقدر تر کرین کہ دو انگشت
دوا سے اُوپر ہو جاوے پھر منہہ بند کرکے
گل حکمت کرکے تین سیر اوپلہ کی آگ دین
قایم ہو جاویگا ایک ہی آگ مین۔

۵۴

نسخہ شنگرف کا قایم کرنا

شنگرف کو کرچھی میں یا چینی کی
پیالہ میں رکھکر ایک چھٹانک شیر مدار
ڈالیں آگ اوپلوں کی بے دود پر
رکھکر خشک کریں اسی طرح
ایک ایک چھٹانک شیر مدار
باری باری ڈالکر آگ بے دود

۵۵

خشک کرتے رہیں جب ہار ان
چھٹانک شیر مدار خشک ہو جاوے
تو بس کریں شنگرف قایم النار
سنڈھ ہو جاویگا

نسخہ شنگرف کا قایم کرنا

اکسیر دانہ حرمل کو شیر بھیڈ
میں دو روز تر رکھکر خشک کرکے
بذریعہ پتال جنتر تیل نکالیں

۵۶

پھر دو تولہ شنگرف کو کرچھی
میں ڈالیں اور تیل حرمل کا چوا
چوا شنگرف پر ڈالکر خشک
کرتے جائیں جب سب تیل خشک
ہو جاوے تو شنگرف مثل موم
کی قایم ہوگا پھر ایک تولہ چاندی گلاکر
اکیر تی شنگرف ڈالیں

۵۷

نسخہ شنگرف کا قایم کرنا

اول ایک کوزہ میں آدھ سیر چونا
آب نادیدہ فرش کرکے اوپر
اکسیر کو ڈھکیو اوسمیں دو تولہ
شنگرف دیگر رکھیں پھر اوپر
آدھ سیر چونا اور دیگر چولہے پر
چڑھا کر نیچے آگ جلائیں —

۵۸

یا پنسیری کی لکڑی صرف کریں
بعدہ سرد نکالیں - قابل اجلا
ہر نسخے کے ہوگا کئی بار دیا گیا
درست ہے

نسخہ توتیا و زنگار کا قایم کرنا

روغن زیتون دو چند ڈالکر
اگر خشک کریں بہ رنگ سرخ ہو

۵۹

نسخہ زنگار کو قایم کرنا

زنگار سبز کو روغن بیضہ مرغ میں اس قدر
کھرل کریں کہ بہ رنگ سرخ ہو
قمر کو رنگ کرتا ہے

نسخہ نمک لاہوری کا قایم کرنا

ڈھائی سیر چونا آب نادیدہ کے درمیان
نمک لاہوری آدھ سیر دیگر ہانڈی کا

۶۰

منہ بند کرکے گل حکمت دیویں
اوپلہ کی آگ گڑھے میں دیں
پھر نکال کر سب کو پانی میں
گھول دیں دو روز کے بعد موٹے
کپڑے میں فقط ٹپکا کر آگ پر
سب خشک کریں پھر پانی
ڈالکر گھول کر رکھیں دوسرے روز

۶۱

پھر فقط نکال کر کڑاہی آہنی میں
آگ پر سب خشک کریں پھر تھوڑا
پانی ڈالکر ایک دن کے بعد تیسری مرتبہ
پھر فقط نکال کر آگ پر خشک کریں
سرد ہو کر سب تیل ہوگا
یہ روغن حل کنندہ ہر اجساد کا ہے
اور صحیح ہے

۷۰

بیان حل آہن ۵

برادہ آہن ایک چھٹانک
سنگ سرخ یعنی کشتہ تانبا کو
تولہ نوشادر تھائیم چھٹانک
ایک چھٹانک تیزاب
سبھی دو چند شیشی میں

عمل کر
ڈالیں اور آملے بہار
اور کاہی سرخ اور شنگرف
دو دو تولہ بھی شیشی میں
ڈالیں اور سرکہ بھی دو چھٹانک
بھی ڈالکر شیشی کا منہ
بند کر کے کپڑ مٹی کر کے سکھا کر

۷۲

گھوڑے کی لید میں
دو مہینے دفن رکھیں
آہن محلول کشتہ برآمد
ہوگا — پھر ایک تولہ کو
ہزار تولہ قلعی پر طرح کریں
بڑا اعلیٰ عمل ہے

۷۳

مس کو جلدی گلانا

اگر مس سرخ کشتہ پر گندھک
مصعد کی چٹکی ڈالیں
تو نا تندہ جلی کے گلا کر ہو جاوے گا
مس کو گلانے کا نسخہ

۷۴

سہاگہ دو دھتورہ دو
پانی بیگن ہم وزن ملاکر
سحق کر کے سایہ میں
خشک کریں —

۷۵

روغن گندھک بنانا ۵

گندھک دو تولہ نیلا تھوتھا
دو ماشے ملاکر شیر مدار سے
چار پہر سحق کر کے بذریعہ پاتال
جنتر تیل نکال لیں

۷۶

روغن گندھک

گندھک کو پانی تھوہر کے
آٹھ روز سحق کر کے
گولیاں بنا کر بذریعہ پاتال
جنتر روغن نکال لیں

۷۷

روغن گندھک بنانا ۵

گندھک کو آب لیموں یا آب گھیکوار
یا آب انار یا آب سنگترہ
یا آب کھٹا یا آب آم
میں ایک مہینے تر رکھیں اور
گاہے گاہے کھرل کرتے رہیں
پھر گولیاں باندھ کر بذریعہ
پاتال جنتر تیل نکال لیں

۸۶

نسخہ قمر

بسویم گوش کن اے مرد فکرت
گشائیم با تو من سرّے ز حکمت
بسے در جا حکمت جہد کردم
چو مردان روز و شب صد رنج بردم
بسے انواع کردم بس شنیدم
کہ در گیتی ازو بوئے نہ دیدم

۸۷

ولیکن یادگار است از پدر این
کہ در گیتی نہ باشد علم بہ زین
بیاور پوست از بیضہ مکلّس
بکن تصعید مر سیماب را پس
برابر ہر دو را کن در یکے جا
بیاض بیضہ میدہ سخت میسا
تنورے زانست کن انداز سرگین

۸۸

بزن آتش بوقت ظہر در این
بوقت شام کن در شیشہ دارو
برو از مسلح چونا مہر نیکو
چو خالی شد تنور از دود کلّی
سہ پائے کن بہ شیشہ مجلّی
بہ سر پوشش را ہم مہر کن زود
کہ از آتش نخیزد روزن دود

۸۹

بکش بعد از نماز بامدادے
بکن صحبت بگرما گرم چون وے
بہ زردیئے بیضہ روز دیگر
بمالش سخت میکن جہد بہتر
ز سرگین پر بکن شکمان تنور
رود چون دود شیشہ دار مذکور

۹۰

رہا کن شیشہ را تا سرد گردد
دوا دارد بسان گرد گردد
سر شیشہ بکن چون بار اوّل
بدین گونہ شود مشکل تراحل
بیابی از تنورش چون برآری
ز سختی ہائے گیتی رستگاری
چو سہر مروار سینی گشتہ دارو

۹۱

بدیہ ساز چون تعویذ بازو
چو ماہی رنج بردی غم کشیدی
بحمد اللہ کہ بر مقصد رسیدی
چہل تولہ بکن زیبق مصفّا
ز سرمہ یکدم را نیک میسا
میان دو قرابہ بخت کن زود
کہ تا یابی ز [illegible] لحق تو مقصود

۹۲

چنان عقدے شود روشن لطیف آن
کہ بر اکسیر لا باشد شریف آن
مثقال کن نحاس و سخت بگداز
یکے زین عقد بر صد بست انداز
چنان خالص برآید نقرۂ خاص
زحل را بندۂ سازد ز اخلاص

۹۳

شرح اینست

کہ اوّل سیماب کو ہمراہ ہموزن
چونا پوست بیضہ مرغ میں کھرل
کر کے تین بار تصعید کریں
یا سیماب کو کسی دوسرے قاعدے
سے قائم کر لیں

١٠٦

سیحق کریں اور دھو ڈالیں اسیطرح
دس بار عمل کریں پھر کسی
ڈولی میں بند کرکے گل حکمت کرکے
سات روز نرم آنچ کریں تاکہ
آہن سفید ہو جاوے اسمیں سے
ایک رتی کو ایک تولہ مس پر طرح کریں
مس اکسیر ہو جاویگا –

١٠٧

اس مس میں سے ایک تولہ دو تولہ نقرہ
و دو تولہ کانسی گلا کر طرح کریں
شمس خالص ہووے

سنگراسنج بنانا

مس لیکر چہارم حصہ سرب ملا کر
گلا دیں اور اسقدر چرخ دیں
کہ سرب نکل جاوے

١٠٨

پھر سرب چہارم حصہ ڈالکر گلا دیں
اسیطرح تین بار عمل کریں
تاکہ مس صاف ہو جاوے پھر تیزہ
سحق کرکے [illegible] لحاف گندھک میں
دیکر منہ بند کرکے کافی آگ دیں
تاکہ مس سوختہ ہو جاوے
سنگراسنج ہوگا

١٠٩

اسمیں سے ایک درم کو پانچ درم
نقرہ کے ہمراہ خوب گلا دیں
تاکہ نقرہ گلا ہی رنگ کا ہوگا
برابر کا زر طلا میں درست ہوگا

زعفران الحدید یا زعفران المس

شنگرف زنگار سرخ کاہی
۳ تولہ ۳ تولہ ۳ تولہ
برادہ حدید یا برادہ مس کے

١١٠

دو چھٹانک اور نوشادر دو تولہ
اور آملہ سار ۴ تولہ ان
سب کو پیسکر ایک چینی کی
پیالی میں ڈالیں اور سرکہ [illegible]
بھی ڈالکر رکھیں ایک مہینے
کے بعد ان سب کو کھرل کرکے
ڈولی میں بند کرکے چار پانچ [illegible]

١١١

آگ دے لیں پھر چاندی پر طرح کریں

نسخہ آفتاب شمس مغربی کا

گفت است شمس مغربی کو گرد طوطیا
زرنیخ سرخ یقین این نیز را ایسا
از خوف تیرہ تر کن وانگاہ بیار در کن
گلی نحاس زر کن اینست کیمیا

١١٢

نسخہ آفتاب

قایم گندھک قایم پارا
ان میں میٹھا ناگ چھپارا
یعنے سنکھیا
ناگ مار ناگن کو دیجیے
یعنے چاندی
شہد جرا کنچن کر لیجیے
یعنے سونا

١١٣

مشتری با قمر مساوی کن
باسکون باش ہر دو فانی کن
چون شوند آب پس بکن حلال
خواجہ بنشین و بادشاہی کن

اول قلعی چاندی کو ہموزن گلا کر ملائے
پھر پیسکر شیشی میں ڈالکر دو چند تیزاب
بھی ڈالکر بموجب قاعدہ [illegible] صفحہ [illegible] کے حل کرلے

کے بجائے برادہ مس ڈالکر
ویسا ہی عمل کریں تو زعفران
المس بنجاویگا — پھر
اکیلا نہ قر الکوہل کو گلاکر ایک رتی
زعفران المس ڈالیں یا زعفران
الحدید ڈالیں تو شمس ہوگا

اگر تانبے پر عمل کریں تو بھی شمس ہوگا
اگر قلعی سخت سفید شدہ یا جست
الکوہل گداختہ پر الکر تی زعفران الحدید
ڈالیں تو بھی شمس ہوگا

عقد کرنا سیماب کا

شنگرف رومی الکوہل سونا مکھی الکوہل

کو عرق کھیکوار میں کھرل کرکے غلولا
بنائیں یا شیر اسپ مادہ یا
بول حمار میں کھرل کریں
اور غلولہ بنائیں اور اس غلولہ
کے درمیان دونوں سیماب ڈالکر
ڈولی میں بند کرکے آتش پھول یا

عقد ہوگا رات کو رکھدیں صبح کو نکالکر
سرد پانی میں ڈالیں پر سیماب
عقد شدہ نکلے گا

عقد سیماب

سیماب الکوہل نیلا تھوتھا
الکوہل دونوں کو لیموں کے پانی میں
ڈالکر کرچھ میں پکائیں —

سبز شود یا لطریق صفحہ
۸ سبز کریں

سونے کو نرم کرنا

مصطگی سہاگہ برابر ملاکر چرخ
کھاتے ہوئے سونے میں چٹکی دیتے
جائیں یا زعفران تھوڑا تھوڑا
ڈالکر سختی کو دیکھتے جائیں

لوہے کو جرخ دینا

برادہ آہن کو کٹھالی میں ڈالکر
آگ پر گرم کرو اور ہڑتال زرد
یعنے ہڑتال ورقیہ کی چٹکیاں دیتے جاؤ

سونے کو رنگ سرخ دینا

زنگار سرکے میں ملاکر سونے پر
چپڑیں اور تلوئیں تین بار کریں

نسخہ دیگر سونے کو سرخ رنگ دینا

زنگار الکوہل نوشادر تین ماشے
ہلدی الکوہل گیری تین ماشے
شورہ دو ماشے ملاکر سرکہ میں کھرل
کرکے سونے پر لگاکر تاؤ دیں
تو رنگ سرخ ہوجاویگا

نسخہ سونے کے زیور کو جلا دینا

نوشادر اور اس کے دو چند گیری
کو پانی میں حل کرو اور طلائی زیور
پر لگاکر تاؤ دو اسیطرح دوبارہ
کرکے پھر زیور کو دھوکر سینہ ہوریلو
دیگر

۱۳۸

نیلا تھوتھا ۔ نمک لاہوری ۔

برادہ سینگ بھینس برابر ملاکر
لگا کر تاؤ دیں تو رنگ سرخ ہوگا

نقلی چاندی بنانا

تانبا کانسی جست چاندی
چالیس تولہ بیس تولہ دو تولہ پچاس تولہ سب کو ملا کر گلا لو

۱۳۹

ترکیب سونا

قایم پارہ اور قایم گندھک سرخ
کے ملانے سے دو پیاوں میں
سونا بنتا ہے

ترکیب چاندی

قایم پارہ اور گندھک سفید قایم کے
ملانے سے چاندی بنتی ہے

۱۴۰

ترکیب سرخ پیتل

تانبا پاؤ سیر جست ڈھائی سیر
سکہ ایک پاؤ ملانے سے سرخ پیتل
بنجاتا ہے

کانسی بنانا

اگر تانبے قلعی کو ہموزن ملائیں
تو کانسی بنجاتی ہے

۱۴۱

ابرک کا حل کرنا

گوکرو بھنگرا اور عرق مولی سے
ابرک حل ہوجاتا ہے

شورہ

اگر اسے قایم النار کیا جاوے
تو یہ موم کی طرح گرمی سے ڈھل جاتا
تب یہ اور سب دھاتوں کو قایم النار
کرلیتا ہے اسکا تیل سب دھاتوں کے تیل کو دیتا ہے

۱۴۲

نسخہ

سنگ مقناطیس زیبق روغن بیضہ
ہر سہ برابر لیکر ۵ روز ترنج
کے رس میں کھرل کریں پھر اسکی
اکسیر کو ۱۵ درم قمر اور
پانچ درم نحاس پر طرح کریں
زر تمام عیار برآمد ہووے

۱۴۳

نوشادر

دھاتوں کو آگ میں گلاکر اگر
اسکی ایک دو چٹکیاں اوپر ڈالیں
تو لوہا تانبا سکہ جست قلعی
وغیرہ کی سیاہی دور کردیتا ہے
اور صاف اور سفید کردیتا ہے یہ کیمیا
گری کا بڑا جزو ہے اسکا تیل قایم النار

۱۴۴

پھٹکڑی نیلا تھوتھا سونا مکھی
سنکھپری کاہی سرخ یا زرد
گندھک آملہ سار مینسل شنگرف
سنکھیا ہر قسم کو تیل کردیتا ہے

پھٹکڑی

یہ سب دھاتوں کو صاف کرتی ہے
اسکا نمک جس دھات پر علیحدہ

۱۴۵

میں ڈالیں اسکی دھات کو
صاف اور سخت کردیتی ہے
اور اسکا تیل پتھروں کو بھی
گلا دیتا ہے

سجی

اسکا آتشی تیل قایم النار ہے
سب دھاتوں اور پتھروں کو موم اور قایم کردیتا ہے

بھکڑی کی جنگلیاں دے
جاویں - اور جب بھکڑی
کھل کر خشک ہو جاوے یا کر
تو اُسکا فضلہ اُتار دیا جاوے

۱۶ دھاتوں کے جوہر اڑانے

جو دھاتیں آگ سے دھوان بنکر

اُڑ جاتی ہیں اُنکے جوہر تو بلا کسی
آمیزش کے نکل آتے ہیں اور جو ایسی
نہیں اُنکو نوشادر میں ملا کر
کھرل کرکے پھر اُڑاتے ہیں جو دھات
مین پارہ ہو اُسمین نمک بھی
شامل کر لینا چاہیے اور پھر
اُڑانا چاہیے

جوہر اڑانے کا طریقہ

دو پیالوں میں دوا رکھکر منہ بند کرکے
کپڑ مٹی کرکے کوئلوں کی آگ پر رکھو
اور اوپر والے پیالے کو پانی سے ٹھنڈا
رکھو - کم از کم ایک گھنٹے تک
آگ دو - بعدہٗ برتن کو سرد کرکے
کھولو اوپر والے پیالے کے ساتھ

جوہر لگا ہوگا اُتار کر رکھیں اور فضلہ
نیچے والے پیالے میں رہ گیا ہوگا - اگر
جوہر کو مکرر سہ کرر تصعید کرنا ہو تو
دوبارہ سہ بارہ نوشادر ملا کر تصعید کرو

۵۰ بعض دھاتوں کا تیل بنانا

قایم شدہ دھاتوں کا تیل نکل سکتا ہے
کھار کی دھاتیں جیسے نمک نوشادر

شورہ - نمک سجی - سم الفار
صرف چینی کے پیالے میں ڈالکر سرد
ہوا میں رکھدینے سے تیل ہو جایا
کرتی ہیں - گویہ ہوائی تیل
کہلاتا ہے - مگر جب چند بار آگ پر
رکھکر سکھلایا جاوے اور پھر ہوا میں
تیل کر لیا جاوے تو آخر شی آتشی

تیل قایم النار دایمی بنجاتا ہے

۵ گندھک کا تیل بنانا

سجی سفید پاؤ بھر چونا ان بجھا
سیر بھر ہر دو کو بیکر چار سیر
پانی میں ملا دو تین روز کے بعد نتھار
لیکر پکاؤ جب قوام گاڑھا ہو جائے
تب گندھک پارہ نوشادر سوختہ ہر ایک تولہ

اُسمین ملا کر خوب کھرل کرو اور گولیاں
بنا کر سکھلا کر بذریعہ پاتال جنتر
تیل نکال لو - تو سرخ تیل نکلیگا

۵۰ پارے کا تیل بنانا

اجوائن ہر سہ قسم بھلاوہ لہسن تھوہیا
ہر ایک آدھ پاؤ سب کو باہم کھرل
کرکے گولیاں بنا کر سکھلا کر بذریعہ

پاتال جنتر تیل نکالو - تب اُس تیل مین
پارہ پانچ تولہ ڈالکر کھرل کرو اور
بذریعہ قرع انبیق جسکو نالی سے
دوسرے مٹکے میں تیل کھینچو
جسقدر پارہ کھینچنے سے رہ جاوے
اُسکو پھر ملا کر کھینچا کرو اسی طرح چھ
یا سات بار کھینچنے سے تمام پارہ

۱۷۰

تیل میں حل ہوجاتا ہے

سجی کا تیل بنانا

سجی پاؤ بھر چونا سیر بھر دونو کو
پانی میں بھگودو - تین روز کے
بعد مقطر پانی کو اسقدر پکاؤ
کہ نصف رہجاوے تب سرد کرکے

۱۷۱

رکھدو اگلے روز پھر مقطر کر کے نصف
جلائیں - پھر پانی کو سرد کرلو
جسکو اگلے روز مقطر کرکے پکالو
تین مرتبہ مقطر نکالا جاتا ہے
تیسری مرتبہ کے مقطر کو آگپر سب
خشک کردیں سجی قایم کا نمک
کڑاہی کے جم جائیگا

۱۷۲

یہ نمک سجی کا جس دھات سکہ
کانسی جست قلعی تانبا پر
عین گداز میں دو تین ماشہ
چٹکی ایک ایکماشہ کی ڈالیں
تو وہ دھات صاف اور سفید
اور سخت ہوجاتی ہے

۱۷۳

اگر سجی کا تیل بنانا ہو - تو
تین پاؤ لیمو کا پانی نکالیں
پہلے نمک سجی میں ایکپاؤ پانی
لیمو کا ڈالیں اور آگپر خشک کریں
پھر ایکپاؤ لیمو کا پانی بھی ڈالکر
آگپر خشک کریں پھر تیسری مرتبہ
ایکپاؤ لیمو کا پانی بھی ڈالکر آگپر خشک کریں

۱۷۴

تیسری مرتبہ لیمو کا پانی خشک کرنا
جاویگا اور سجی کا تیل بھی بخود
آگپر ہوتا جاویگا ہے سب
سجی کا نمک گھل کر آگ پر
تیل ہوجاویگی پھر نہ جمے گا
یہ تیل کیمیاگری کا اعلےٰ فن ہے

۱۷۵

پھٹکڑی کا تیل بنانا

مولی کا پانی سیر بھر - پھٹکڑی تین تولہ
پر چوپاؤ دیکر جذب کرلو پھر بذریعہ
پتال جنتر تیل نکال لو
دیگر پھٹکڑی - بورہ کرنبر لکڑی
پر دو ملا کر بذریعہ پتال جنتر تیل
نکال لو

۱۷۶

شورے کا قایم کرنا

شورہ کو مطابق قاعدہ نوشادر
صفحہ ۱۵۲ یا مطابق قاعدہ
صفحہ ۵۹ نمک لاہوری کے
آگ دیکر قایم کریں اور
تیل بنالیں یہ قاعدہ اچھا ہے

۱۷۷

اگر کھلا کڑاہی میں پکایا جاوے
تو اسکا جوہر فرار ہوکر نکل
جاتا ہے - کیمیاگر پھر اسکو
اچھی طرح سے پسند نہیں کرتے

دھاتوں کا تیل نکالنا

ہڑتال و شنگرف و سنکھیا و مینسل

۱۷۸

دکھائی سرخ و گندھک وغیرہ
جس دھات کا تیل نکالنا ہو
اُس دھات کو پیسکر نوشادر
کا تیل بھی برابر سرکہ میں
ڈالکر کوئیلون کی آگ پر
رکھیں جب خشک ہو تو
اور قدرے تیل نوشادر کا ڈالیں

۱۷۹

اگر وہ بھی خشک ہو تو اور قدرے
نوشادر کا تیل ڈالیں چرخ دیکر
اُس دھات کا تیل بھی کر چھی میں
ہو جاویگا

۶۴ دھاتون کو بگاڑنا اور سنوارنا
اول سونا کا بیان بگاڑنا سنوارنا
سکے کے ملانے سے سونا پھوٹک
اور گندھک کی لاگ سخت ہو جاتا ہے
آگمین سخت چرخ دینے سے سکہ

۱۸۰

جلکر نکل جاتا ہے اور سونا اصلی
رہجاتا ہے اور درست ہو جاتا ہے
اور چرخ میں پھٹکری کی چٹکی
بھی اوپر ڈالی جاتی ہے

دیگر ریلا تھوتھا - نمک لاہوری
بھینس کے سینگ کا برادہ ہر سہ دوا
برابر وزن لیکر پانی میں خمیر کر کے
سونے پر لگا کر تپاوے اور سرد

۱۸۱

کرنے سے سونے کا کھوٹ دور ہو جاتا ہے

بیان چاندی کا بگاڑنا سنوارنا

گندھک و پارہ و قلعی کے ملجانے سے
چاندی پھوٹک ہو جاتی ہے سکہ
ملاکر چرخ دینے سے درست ہو جاتی ہے
مگر اتنا چرخ دیں - کہ سکہ جلکر
نکل جاوے

۱۸۲

دیگر بورہ ارمنی کی چٹکی دینے
سے بھی چاندی درست ہو جاتی ہے

۶۶ تانبے کا بگاڑنا سنوارنا

قلعی کے ملانے سے تانبا پھوٹک
ہو جاتا ہے کھٹائی میں ڈالنے
سے زنگار لگجاتا ہے آگمیں
تپا کر تیل میں بجھانے سے درست

۱۸۳

ہو جاتا ہے

بیان لوہے کا بگاڑنا سنوارنا

ایک جگہ پڑا رہنے سے مورچہ لگجاتا
ہے آگمیں سرخ کرکے روغن
کنجد میں بجھانے سے درست ہو جاتا ہے
یا بلا تپائے روغن تارپین میں
غوطہ دیکر فوراً نکال لیتے ہیں
تو زنگ ٹھیک ہو جاتا ہے

۱۸۴

قلعی کا بگاڑنا سنوارنا

پارہ ملجانے سے قلعی پھوٹک
ہو جاتی ہے مگر پھر چرخ دینے سے
درست ہو جاتی ہے

کشتوں کے زندہ کرنے کی ماکولیات
شہد - سوہاگہ - گھی ملاکر
برابر کشتے کے کٹھالی میں ڈالکر

۱۸۵

آگ سے سخت چرخ دیں کشتہ
زندہ ہو کر سخت اور سفید قابل
حملان ہو جاتا ہے -

شنگرف کا تیل نکالنا صحیح

شنگرف خالص دو تولہ کو اٹھارہ
روز آک کے دودھ سے کھرل
کریں پھر چار تولہ موم خالص
پگھلاویں اور شنگرف مذکور کو

۱۹۴

نسخہ سرب کا تنقیہ چاندی کرنا

نمک سنگ نوشادر سہاگہ
ہر سہ برابر سفیدی بیضہ میں پیس
روز متواتر کھرل کر کے گولیاں بنائیں
اور سرب گلا کر چند قطرہ اس پر
ایک ایک گولی طرح کریں اگر

۱۹۵

زرنیخ اور نمک سبھی پانی میں
حل کر کے چونا آب نادیدہ ثمین
حل کریں اور نتھار کر پانی
علیحدہ رکھیں اور تمام وہ
سرب گداختہ میں بطرح دیگر
اسی پانی نتھارے ہوئے میں

۱۹۶

سرد کریں چاندی ہو جاوے

تنقیہ گندھک

گندھک کو شیرہ گھیکوار میں
ڈال کر منجمد کرے اور آگ پر
لگا دے عمل شمس میں
کام آوے

۱۹۷

گندھک کو دودھ میں معلق
لٹکا کر پکائیں تو صاف ہو

تنقیہ ہڑتال اور منسل کا

ہڑتال یا منسل کو برابر نمک سبھی
کے ملا کر کھرل کریں اور پانی چونے
کا ڈال ڈال کر کھرل کرتے رہیں

۱۹۸

جب غبار کے موافق ہو جاوے
تصعید کریں۔ اور جو جو ہر
اٹھے علیحدہ علیحدہ عمل
کر کے نگاہ رکھیں یہ
رنگ کے واسطے کارآمد ہوگی

۱۹۹

سیماب کا گرہ کرنا

ایک ہنڈی میں چونا آب نادیدہ
فرش کریں اور اس چونے پر
پارہ جسقدر درکار ہو رکھ دیں
پھر اوپر اس کے الناس کا بول اسقدر
ڈالیں کہ چار انگشت اونچا ہو جاوے

۲۰۰

اور ایک ہفتہ رکھیں اگر بول
کم ہو جاوے تو اور ڈالیں
سیماب منعقد شدہ برآمد ہوگا

پارے کا گرہ کرنا

پارے کو اول صاف کر کے
پھر کسی برتن میں ڈالیں

۲۰۱

پھر راکھ کو اوپر دیکر پوشیدہ
کریں اور قلعی یا سرب کو
چند بار گلا گلا کر اوپر راکھ کے سرد
کریں سیماب گرہ ہو جاوے گا
اگر واسطے چاندی بنانے کے
قلعی گلا کر ڈالیں اور واسطے
سونا بنانے کے سرب گلا گلا کر
ڈالیں

٢٠٢

تانبے کے جلدی گلانے کا

اگر یا نچھر تیز زرنیخ گھٹ کی
کی ٹکیاں دیکر مس کو گلاویں
تو مس کا مثل سرب کے گلاؤ
ہو جاویگا اور اگر گندھک مصعد
ڈالیں تو مثل بجلی کے گلاؤ ہوگا

٢٠٣

سیماب کا تصعید کرنا

طلق کے ہمراہ تصعید کرنا بہت اچھا ہے
طلق محلوب نیم سیر زیبق نیم سیر آب
زاک بریان سے سحق کرکے بہ آتش
معتدل چہار پاس دیگ تال میں
تصعید کریں اگر اسی طرح سات بار عمل
کریں اور تہ مانده و مصعد شده کو برد
ملا کر سحق کرکے تصعید کرتے رہیں تو تمام
تہ نشین قایم ہو جاویگا

٢٠٤

سیماب کا تصعید کرنا

کشتہ زیبق زرد والا یعنے کلیں زرین
جو پارہ نکلے مصعد شدہ اسمیں دو درم
خام پارہ ملا کر ہنڈکڑی وکسیس
ونمک چونا ونوشادر ملا کر زنگار
بنائیں اور اس زنگار میں بے نصف
وزن پارہ کے - پارہ میں ملا کر کھرل
کریں تاکہ سب چیز مانند غبار کے ہو جاوے

٢٠٥

اور سفیدی بیضہ بھی قطرہ قطرہ
ڈالتے رہیں پھر دیگ آتال میں
بند کرکے نرم آگ پر تصعید کریں
سیماب مصعد زر کی مانند ہو جاویگا
برائے عمل شمس عجیب ہے

سیماب کا تصعید کرنا

سیماب دو تولہ ہانڈی کلی میں رکھکر
... رکھکر ہانڈی تپتی پر

٢٠٦

کا فور میسر پھیلاویں اور نیچے
کی آگ جلاویں سیماب اڑ کر کاغذ
میں آجاویگا عمل میں لاویں مجرب ہے

بیان تصعید جست

جست جسقدر چاہیں لیکر ریزہ ریزہ کر
برابرادہ نحو کرکے ہموزن اسکے
نمک چونا اول قرع زجاجی میں فرش
کریں اور اوپر جست مذکور دیگر

٢٠٧

منہ قرع کا مضبوط بند کرکے بالو حرز کریں
اور چہار پاس آتش میانہ اور دو پاس
آتش تند کریں جوہر جست زرد رنگ
گلو قرع میں چسپیدہ ہونگے اسطرح
نمک و نوشادر میں بھی جوہر اڑا سکتے
ہیں اور خالی بھی یہ چیز عجیب ہے
اگر حل و عقد کرلیں

بیان تصعید سم الفار

اکثر سم الفار کی ڈلی لیکر جسکے

٢٠٨

پیالے میں رکھکر ایک چھٹانک اپلی
ڈالکر اسمیں اسقدر پانی ڈالیں
کہ تر ہو جاوے آٹھ روز رکھکر دو پیالو
میں سم الفار مذکور بند کرکے چہار
اوپلہ کی آگ سے جوہر اڑالیں

سم الفار کا تصعید کرنا

سم الفار سفید لیکر ٹکیہ

٢٠٩

سم الفار جسقدر چاہو لیکر اسقدر سحق کرو
کہ مثل غبار کی ہو جاوے پھر ہموزن اسکے
نمک طعام یا نمک سنبھر ملا کر ایک پہر
کامل سحق کریں اور بول انسان میں ڈالکر
بدستور معلوم تمام روز نرم آگ پر
تصعید کریں سفید مثل برف گلو
شیشہ میں چسپا ہوگا اتار کر کام
میں لاویں سم الفار کے واسطے ایک تصعید کافی ہے

بیان تصعید زر

زر ہلکی ایکجزو - زیبق چار جزو
گندہک قایم چار جزو پھٹکری
چار جزو و تیزآب نوشادر سے
سحق کریں اور تصعید کریں بعدہٗ
مصعد شدہ و تہ ماندہ ملا کر پھر
سحق کریں اور تصعید کریں

تا کہ تمام مصعد ہو جاوے پھر اُس
مصعد شدہ کو آب زاج سے تسقیہ
و تشویہ کریں اور قارورہ میں ڈالکر
دیگ خاکستر میں کشتہ کریں اسطرح
چندبار عمل کریں تا کہ زعفرانی ہو جاوے
پھر ایکجزو اسمیں سے تیس جزو قمر
کو شمس خالص کرتا ہے

بیان تصعید قمر

برادہ نقرہ ایکجزو و سیماب چار جزو

اور نصف ہڑتال مصعد ملاویں اور
چار پہر تیزآب نوشادر سے سحق کریں
اور چار پہر تیز آنچ پر مصعد کریں
پھر تہ و بالا ملا کر تیزآب نوشادر سے
کھرل کریں اور تصعید کریں تا کہ تمام
مصعد ہو جاوے اسمیں سے ایکدرم کو
پنجاہ درم مس پر طرح کریں قمر خالص
ہووے

بیان تصعید آہن

برادہ حدید نوشادر باہم سحق کرکے
تو مصعد ہو ڈالیں پھر ہموزن نوشادر کے
ہڑتال مصعد و سیماب مصعد ہموزن
تیزآب نوشادر سے کھرل کریں اور
سخت آتش پر تصعید کریں پھر
زیر و بالا جو ہو ملا کر کھرل کریں اور
پھر تصعید کریں چندبار تا کہ تمام

مصعد ہو جاوے پھر اُسکو حل و عقد
کرلیں اسمیں سے ایکدرم کو
سو درم قلعی یا سیماب پر طرح
کریں چاندی خالص ہووے

بیان تصعید شادنج و شنج و لاجورد

اسکے برابر نوشادر و سیماب مصعد
ملاوے اور پانی (جو ہڑتال اور کاہی سے
سرخ کیا ہو)

اُس پانی سرخ سے سات روز سحق کریں
پھر مثل تصعید زر کے تصعید کریں
اور اس عمل کو پوشیدہ رکھ کہ اسرار
عجیبہ ہے بعدہٗ [illegible] نصف وزن
کبریت محلول ملا کر حل کریں
پھر ایکتولہ بر پانچ تولہ قمر طرح کرے
شمس خالص ہووے

بیان تصعید کبریت

قواعد جوہر لینے کے ہیں

کہ اگر اجساد کے جوہر لینے ہیں تو سیماب
اور نمک کے ہمراہ تیزآب نوشادر
سے سحق کرکے تصعید کریں
اور بار بار عمل کریں تا کہ تمام
مصعد ہو جاوے افلاطون کا قول ہے

کہ کوئی اجساد بغیر سیماب کے اور
نوشادر کے مصعد نہیں ہو سکتا
یہ قاعدہ یاد رکھنے کے قابل ہے

کشتہ قمر جاذب سیماب

بارہ تولہ سیماب کو ایکتولہ گرم کرتا ہے
پھر گرم شدہ میں سے ایکماشہ تولہ مس
یا قلعی پر طرح کریں قمر خالص ہے

٢١٨

کلاپھل عقرقرحا ریوند چینی ایک
چھٹانک لیکر کوٹکر ایکتولہ چاندی
کا پترہ درمیان مین دیکر گل حکمت
کرکے دس باران سیر آگ
گڑھے مین دین اور ۱۶ پہر کے بعد
نکالین کشتہ ہوگا کشتہ خوراکی
[illegible]

٢١٩

کشتہ قمر کا جاذب سیماب

ہرسنہ اجوائن تین چھٹانک لیکر
گھیکوار کے غلفے مین کوٹکر
ٹکیہ بناکر اسمین ایکتولہ چاندی
کا پترہ دیکر لپیٹکر گل حکمت
کرکے گرفتہ کی آگ دین اسی طرح
تین آنچ دین

٢٢٠

کشتہ ہوگا پھر باران تولے پارہ مصفے
کو ایک ڈولی مین ڈالین اور کشتہ
مذکور بھی ڈالین اور ڈولی کا منہ
بند کرکے گل حکمت کرکے چولہے
پر رکھکر نرم آنچ دین
سیماب گرہ ہوجاویگا
پھر ایکتولہ سیماب گرہ شدہ کو

٢٢١

باران تولہ نحاس یا قلعی بحت
شدہ پر ڈالین قمر خالص ہو

کشتہ چاندی کا جاذب سیماب

مائیش - پیلاڈول ایک چھٹانک
کوٹکر درمیان مین ایکتولہ چاندی رکھکر
دس باران سیر آگ گڑھے مین دین
پھر سیماب کو ڈالکر بترکیب مذکورہ
بالا عمل کرین

٢٢٢

کشتہ چاندی

دو تولہ شنگرف کو شیر مدار مین سیحق کرکے
ایکتولہ پترہ نقرہ درمیان مین
دیکر گل حکمت کرکے پانچسیر
گرگٹہ کی آگ دین پھر ایکرتی
کو ایکتولہ تانبے پر
طرح کرین شمس ہوگا

٢٢٣

کشتہ چاندی کا جاذب سیماب

ایکتولہ چاندی کو آگ مین سرخ
کرکرکے اکیس بار ریٹھی کے عرق
مین بجھائین پھر دو تولہ ریوند چینی
عرق لانے مین پیسکر چاندی کے نیچے
اوپر دیکر دس سیر کی آگ دین
باران تولہ سیماب کو گرم کرکے

٢٢٤

کشتہ چاندی کا جاذب سیماب

چاندی ایکتولہ کو آگ مین سرخ
کرکرکے تین ۳۶ تمباکو مرتبہ
تمے کے پانی مین بجھائین پھر
آدھ سیر تمے کے نگدے مین رکھکر
ایک من اوپلون کی آگ دین
اسکے کشتہ مین تلو تولہ پارہ گرہ ہوتا ہے

٢٢٥

نسخہ شمس

سیماب سرب برابر وزن کو
ملاکر پیسکر کرچھے مین ڈالین
اور زیر اسکے گندہک کی آگ پر
تھوڑے تھوڑے جبکیان اوپر ڈالتے
جائین اور نیم یا دھریک کی
لکڑی سے ہلاتے جائین جب

۲۲۶

کشتہ ہو جاوے تو ایکماشہ
تانبے پر یا چاندی اکوار
پر طرح کریں شمس ہو جاوے

نسخہ کلید شمس

گندھک ایکتولہ کو تین تولہ
خراطین کے ہمراہ دو گھڑی
سحق کریں پھر ایکتولہ نقرہ پر

۲۲۷

ایکماشہ ڈالیں شمس ہووے

نسخہ شمس

آٹھ تولہ شنگرف رومی
اور آٹھ تولے سیماب
اور آٹھ تولے گندھک
اور اسکے ہموزن خراطین
ملا کر ایک پہر کھرل کریں
پھر مرغ کی پوٹ میں بھر کر

۲۲۸

مضبوط باندھکر پانی کراہی
میں بھر کر اسمیں وہ پوٹلی
مذکورہ معلق لٹکا کر
چار پہر نرم نرم نیچے آگ
جلائیں پھر ایکماشہ کو
ایکتولے چاندی پر طرح کریں
اگر دو روز پانی میں لٹکا کر

۲۲۹

پکائیں تو بہت اچھی دوائی ہوگی

نسخہ بستن سیماب

سیماب دو تولہ لیمو کا پانی
تین پاؤ یا آدھ سیر
سیماب کو کسی مٹی کے برتن
میں رکھکر آگ پر رکھیں
اور جو آب لیمو کا

۲۳۰

اوپر ڈالتے رہیں اور خشک
کرتے رہیں جب سب لیمو کا
پانی خشک ہو جاویگا
سیماب بستہ ہو جاویگا
مجرب البت بچشم دیدہ

بستن سیماب

۲۳۱

لیوند چینی و ریوند خطائی
سحق کر کے پانی میں ڈالیں
اور کپڑے میں سے چھان کر
اسکا جو آ سیماب میں ڈالتے
جائیں اور آگپر خشک کرتے
جائیں سیماب مسکہ ہوگا
شیرہ نیم سیر ہووے

۲۳۲

عقد شدہ سیماب کی چاندی بنانا

نوشادر شورہ سجی ٹھکری
سب ایک ایکتولہ کو
شراب میں سحق کر کے
غلولے بنائیں اور اسکے درمیان
ایکتولے سیماب گرہ شدہ

۲۳۳

رکھکر گل حکمت کر کے رات کو
گرم بھوبل میں پانچ سیر
دفن کریں صبح کو نکالیں
چاندی خالص ہوگی

سیماب کشتن

زردی بیضہ میں سیماب کو

کھول کر کے انڈے کے خول میں
ڈالیں اور گل حکمت کر کے
رات کو بھوبل میں دفن کریں
صبح کو نکالیں بستہ ہوگا
صرف نقرہ سیماب کا
اکسیر یعنی کشتہ ایک تولہ تانبہ پر
ڈالیں شمس ہو جاوے

سیماب کو کڑچھے میں رکھکر
شیرہ بھنگرہ سفید کا چوا
چوا اوپر ڈالیں اور لوہے کی
سیخ سے ہلاتے جاویں
جب کشتہ ہو جاوے بس کریں

نسخہ قمری

آب چونا دس سیر کڑاہی میں ڈالیں

اور دو تولہ سنکھیا سفید کی
پوٹلی باندھکر اس پانی
میں معلق لٹکا کر پکاویں
جب پانی خشک ہو پوٹلی
کو نکال لیں پھر ایک تولہ
سنکھیا کو چودہ تولہ مس مصفی

طرح کریں قمر خالص ہووے

نسخہ شمسی

سیماب و جست ہموزن کو
کو ملا کر اکسیر ورق سونے کا
لپیٹیں اور کسی ٹھیکرے میں
رکھکر اکسیر شیرہ اندرائن
ڈالیں سرخ آمیز شدہ کا

چوا چوا ڈالتے جاویں جب
خشک ہو تو اور چوا ڈالیں
اسیطرح دو چھٹانک شیرہ
ختم کریں پھر ایک تولہ تانبا
اور ایک تولہ چاندی گلا کر اور
اکسیر شمس اوپر مذکور ڈالیں
شمس ہووے

نسخہ شمس

چونا ایک پاؤ نوشادر ڈیڑھ
چھٹانک ہڑتال دو تولہ
گندھک آملہ سار دو تولہ سب کو
زردی بیضہ مرغ میں سحق کریں
مگر چونا کو زردی میں علیحدہ

سحق کریں اور کسی ڈولی
میں نصف چونا نیچے بچھا کر
اوپر نوشادر ہڑتال گندھک
زردی میں آمیز شدہ ڈالیں
پھر اوپر باقیماندہ چونا ڈالیں
اور ڈولی کا منہ بند کر کے

ایک پہر نرم آگ نیچے جلاویں
اور تین پہر آگ تیز نیچے جلاویں
پھر سرد کر کے نکالکر کسی
دوسری ہانڈی میں پانی
ڈالکر وہ دوائی ڈالکر آگ
سے جوش دیں تاکہ سب
تیل پانی کے اوپر آجاویگا

اُسکو پانی کے اوپر سے اُتار کر
رکھیں — پھر تانبے کو
آگ میں سُرخ کر کر کے
نمک اور پھٹکڑی کی اور
جُھنگی دیگر بول مادہ گاؤ
میں سات بار بُجھاویں تاکہ

تانبا صاف ہو جاوے.
پھر اُس تانبے کو اُس روغن
سے حکینا کرکے آگ دیں
شمس خالص ہو جاوے
سیماب کا عقد کرنا
ورق سونا اور سیماب مصفے
یا ورق چاندی

کو کھرل اسقدر کریں کہ
دونو آمیز ہو کر بستہ
ہو جاویں پھر اُسکے اوپر
آٹا گیلا لپیٹ کر مرغی
کو کھلاویں اور ایکدن رات
کے بعد مرغی کو ذبح کر کے

وہ عقد شدہ گولی نکال لیں
بوقت مجامعت وہ گولی
منہ میں رکھیں بدرجہ نہایت
امساک ہووے
۵ بستن سیماب
سیماب دو تولہ شنگرف ایک تولہ

سونا مکھی ایک تولہ تینوں کو
سفیدی بیضہ مرغ سے
ایک پہر خوب تر کرکے
سحق کریں پھر کسی انڈے
کے خول میں ڈالکر گل حکمت
کرکے رات کو بھوبل میں دفن کریں

صبح کو نکالیں اور سرد
پانی میں ڈالیں اُس کشتہ کو
بوقت مجامعت منہ میں رکھیں
اور عمر پر لطف کریں شمس ہووے
شنگرف کا صاف کرنا
شنگرف کو پیکر کڑچھی میں ڈالیں
پھر بول طفلاں میں پھیکر دی

حل کرکے تھوڑا تھوڑا بول
کڑچھی میں ڈالتے جائیں اور
آگ پر خشک کرتے جائیں
جو جھاگ اور سیاہی اوپر آوے
اُتارتے جاویں اسی طرح
اکیس بول طفلاں خرچ کریں

شنگرف صاف ہو سیاہی دور ہووے
دیگر القیا
پھٹکڑی نوشادر نمک لاہوری
سجی شورہ ایک ایک تولہ
پانی چار سیر میں پیکر
ڈالیں اور شنگرف کو پوٹلی
باندھکر اسمیں معلق لٹکا کر
پکائیں جب پوٹلی ننگی ہو نکال لیں

۴۵ سم الفار و سنگرف ہڑتال و سیماب کا کشتہ کرنا

ایک بیٹھا کدو تین آدھ پاؤ
سم الفار دیگر گل حکمت کرکے
دو من کی آگ دیں کشتہ ہو جاویگا
یہ کشتہ قلعی کو قمر کرتا ہے

فی تولہ ماشہ اسی طرح کریں
اور سنگرف ہڑتال سیماب
منہ چھل بھی بیٹھا کدو میں
اسی طرح کشتہ ہو جاتے ہیں
اور رنگتے ہیں

سم الفار کا تیل بنانا
سہاگہ ایک تولہ بھی ایک تولہ

جو کوٹ کر کے ایک پاؤ پانی میں
بھگو کر چار روز کے بعد فقط
لے لیں اور ایک تولہ سم الفار
کوٹ کر چھچی میں رکھ کر آگ پر
رکھیں اور اس فقط کا جوئے
جوا اوپر ڈالتے رہیں

اور خشک کرتے جائیں جب
سب فقط خشک ہو جاویگا
تو سم الفار تیل ہو جاویگا

اعلیٰ نسخہ سم الفار کا
سم الفار سفید ایک تولہ
جیفل ایک تولہ جلوتری ایک تولہ
دارچینی ایک تولہ پیستہ

اور دارچینی ایک تولہ سب کو پیس کر
قرص بناویں اور کشمش مغز
بادام مغز پستہ ہر واحد
آدھ پاؤ لیکر کوٹ کر
درمیان میں قرص مذکور دیکر
غلولے بنالیں اور ایک جوان

مرغ ذبح کر کے صاف کریں
اور اس کے پیٹ میں یہ
غلولے رکھیں اور دھاگہ ریشم
سے ڈبر اور شکم سی دیں اور
اور ایک دیگچہ میں دو چار میخیں
لوہے کی رکھ کر اوپر یہ مرغا
رکھیں اور سرپوش دیکر

منہ خام کریں اور سل بھاری
اوپر دیکر نیچے نرم آگ
صبح سے شام تک جلائیں
پھر تمام رات سرد کر کے
اگلی صبح کو آہستہ سے
سرپوش علیحدہ کر کے

مرغا نکال لیں اور لوہے کی
سیخوں کے نیچے یا دیگچی کے اندر
جو تیل ہو نکال لیں
شیشی میں ڈال کر رکھیں جب
ایک حبہ پان پر لگا کر موسم سرما
میں رات کو کھلاویں اور
غذا مرغن اور پلاؤ عمدہ

۲۵۸

اکیس دفعہ کے استعمال سے نامرد
مرد ہو جائے مخلوق کو مالش
کراویں قضیب تیز اور سخت
ہو جاویگا قوت باہ اور
شہوت کے لئے اکسیر ہے
مرغ کو مع جملہ لوازمات کے

۲۵۹

سکھا کر بقدر جنگلی بیر کے
گولیاں بنالیں پھر گنٹھیا
درد مفاصل درد ریحی بلغمی
اور آتشک والے کو ایک گولی
حلق میں ڈالکر اوپر دودھ
پلاویں

۲۶۰

سنکھیا کا تیل نکالنا

سنکھیا اور سہاگہ ہر دو
مساوی لیکر ایک دو پہر کھرل
کرکے بذریعہ پتال جنتر
تیل نکال لیں
اور ایک تولہ سنکھیا کے نیچے اور

۲۶۱

دو تولہ سہاگہ دیکر ڈولی میں
بند کرکے گل حکمت کرکے
ایک سیر جنگلی اوپلے کی آگ دیں
کشتہ ہو جاویگا
(۵) نسخہ قوی سنکھیا از بابا واسومن گرو
شورہ قلمی تین تولہ

۲۶۲

سم الفار ایک تولہ سیماب چھ ماشے
اول ایک چھوٹی سی ڈولی
میں ایک تولہ شورہ قلمی فرش
کریں اس پر ڈلیاں سم الفار اور
سیماب رکھیں
پھر اوپر دو تولہ سم الفار شورہ قلمی

۲۶۳

دیگر ڈولی کا منہ بند کرکے
گل حکمت کریں اور دھوپ میں
سکھالیں پھر زمین میں
ڈیڑھ ہاتھ مربع گڑھا کھود کر
اس میں اول تین سیر ریت فرش
کریں اور اوپر وہ ڈولی
رکھیں پھر اوپر تین سیر

۲۶۴

ریت ڈالیں پھر اوپر ایک ٹوکرا
اوپلے کی آگ دیں جب سرد ہو
جاوے نکال لیں ادویہ تمام جوہر
شدہ بر آمد ہوگی میں نے
اپنے ہاتھ سے بنایا ہے
آزمودہ ہے اس میں سے دو چاول
دو چار تولہ قلعی پر طرح کریں

۲۶۵

چاندی ہو جاویگی

کشتہ نیلا تھوتھا
پھٹکڑی تازہ کو کوٹ کر
ایک پاؤ نگدہ کے اندر
ایک تولہ نیلا تھوتھا دیکر
گل حکمت کرکے پانچ سیر

اور بلوں کی گڑھے میں آگ دیں
کشتہ ہوگا آتشک والے کو
یا خارش والے کو چار رتی
دہی میں کھلا دیں سات روز
غذا گھی روٹی

کشتہ نیلا تھوتھا
جو کم رنگ سونے کو خوشنما
رنگ کرتا ہے
نیلا تھوتھا ایک تولہ پیسکر
چینی کے پیالہ میں شیر اکھیر
سے تر کر رکھیں جب

خشک ہو قرص بنا کر موینز
منقے پیسکر اوپر قرص کے
لپیٹیں اور ایک چھٹانک چاکسو
پیسکر کوزے میں نیچے اوپر دیکر
گل حکمت کر کے ڈیڑھ سیر
اوپلوں کی آگ دیں کشتہ سفید رنگ ہوگا

آتشک وغیرہ امراض کو
مفید ہے اور کم رنگ سونے
کو خوشنما رنگ کرتا ہے
کشتہ پوست مرغ کا
نامردوں کے واسطے اور مرض
سل کے واسطے اکسیر اعظم
ہے تو نشادر کو اس میں

پکا کر قایم کر کے تیل بنالیں
پھر پارے کو اس تیل میں
پکا کر قایم کریں پھر پارے
ایک کو بارہ تولے قلعی پر ڈالکر
چاندی بنالیں

کشتہ سیماب
حکیم کہتے ہیں کہ سیماب بدن ہے
جب جسم میں سیماب روح کو
داخل نہ کیا جاوے وہ حرکت
نہیں کر سکتا ۔ ایک تولہ
سیماب کو کڑچھی میں آگ پر

رکھیں اور تیزاب گندھک کا
چوا دیں کشتہ ہو جاویگا
کشتہ سیماب
ایک کیلہ ڈنڈا کیلے کا
لیکر اس میں گڑھا کر کے

سیماب اس میں ڈالیں
اور اسی کے برادے
بند کر کے گل حکمت کریں
پھر گز بھر کا گڑھا میں
بند رکھ کر یا اوپلوں کی
آگ دیں ۔ بعد سرد

۲۷۴

ہونے کے حفاظت سے نکال لیں
سیماب کی گرہ لگے گی
ہوا لگنے پر کھیل کھیل
ہوجاویگی یہ کشتہ خوردنی
بھی ہے اور دوسرے کام بھی
خوب آتا ہے

۲۷۵

نسخہ مجرب قمری

سیماب سم الفار سفید ہڑتال
ایک ایک تولہ لیکر شیر تھوہر میں
سحق کرکے بیضہ مرغ سے سفیدی
دور کرکے اسمیں ڈالیں
اور دوسرا خول بیضے کا
اوپر دیکر گل حکمت کریں

۲۷۶

پھر ایک ہنڈی میں ریت چار سیر
بھرکر عین وسط ریگ میں
وہ ادویہ بند شدہ مدفون
کرکے ہنڈی کا منہ بند کرکے
اور نیچے آگ جلائیں اور
ہنڈی کے اوپر گھاس سبز
رکھیں جب گھاس جل جاوے تو نکال لیں

۲۷۷

یہ کشتہ خوراکی بھی ہے اور
قلعی کو بھی چاندی کرتا ہے

نسخہ ہڑتال یا شنگرف یا سیماب

ایک پیسے میں غار کرکے اسمیں
ہڑتال یا شنگرف یا سیماب بھرکر
کپڑمٹی کرکے اسقدر آگ دیں
کہ پیسا جل جاوے تو کشتہ ہو

۲۷۸

۴ ابرک کا کشتہ کرنا

ابرک سفید یا سیاہ دو تولہ لیکر
ورق ورق تراشکر چھوٹے چھوٹے
ٹکڑے کرکے کوزہ میں زیر بالا
قلمی شورہ آٹھ تولہ دیکر کپڑمٹی
کرکے تین سیر آگ دیں پھر نکالکر سرد
کرکے پانی میں بھگوکر مقطر نکالیں

۲۷۹

شورہ چھن کر پانی میں نکل جاویگا
اور ابرک کپڑے میں رہجاویگی
یہ کشتہ ابرک کا ہوگا

۵ کشتہ شنگرف یا ہڑتال

پیاز کے پانی اکسیر میں
اکسیر آف پانی ڈالکر دیگچے
میں ڈالیں ——— پھر

۲۸۰

ہڑتال اور شنگرف اور کافور
ایک ایک تولہ علیحدہ علیحدہ کپڑے
میں پوٹلی باندھکر اسمیں
لٹکائیں مگر کافور کی پوٹلی کے ہمراہ
ایک روڑا لیکر باندھ لیں
تاکہ ڈوب جاوے پھر چولہے پر
رکھکر نیچے نرم آگ جلاکر

۲۸۱

جوشائیں جب پانی خشک ہوجاوے
تو پوٹلیاں نکال لیں کافور کو
پیسکر رکھیں اور کرچھے کو تیل
سے تھوڑے چکنا کرکے وہ کافور بھی
کرچھے میں رکھکر کوئلوں کی
آگ پر رکھیں بحکم خدا کافور
گل کر سب تیل ہوجاویگی

۲۸۲

اور ہڑتال اور شنگرف کو پوٹلی
علیحدہ علیحدہ باندھکر بینگن
یا آک کے پانی دو سیر میں
معلق لٹکاکر آگ پر لگائیں
جب پانی جل جاوے تو پوٹلیان
علیحدہ علیحدہ پیس لیں

۲۸۳

اور کافور کے تیل مین علیحدہ علیحدہ
کھرل کرکے رکھیں پھر ایکجہ کو
ایکتولہ چاندی یا مس ہموزن
گداختہ پر یا مس اور جست قائم
ہموزن گداختہ پر ڈالکر شمس
خالص بنالیں
مجرب المجرب

۲۸۴

کشتہ سیماب

پارہ دو تولہ کو درخت گولر یا
بڑ کے دودھ مین کھرل کرکے
گولی بنائیں اور ایکتولہ ہیرا
ہینگ مین لپیٹ کر ڈولی
مین ڈالیں اور دو تولہ آملہ سار
بھی ڈالکر منہہ ڈولی کا بند کرکے

۲۸۵

گل حکمت کرکے گرم بھوبل مین
رات کو رکھیں صبح کو نکالیں
کشتہ ہوگا - پھر ایکتولہ مس کو
گلاکر ایکماشہ اوپر ڈالیں
شمس ہووے

نسخہ قمری

قلمی شورہ چار تولہ لیکر پیسکر باریک کریں

۲۸۶

پھر کسی کھرل مین سیماب ایکتولہ ڈالکر
قدرے قدرے شورہ ڈالکر کھرل کرتے
جائیں جب مثل سرمے کے ہوجائے
پھر کسی ڈولی مین ڈالکر بند کرکے
دس سیر اوپلوں مین پھونکدیں
پھر قلعی ایکتولہ چرخ دادہ پر
ایکرتی کشتہ اوپر ڈالیں قمر ہو

۲۸۷

نسخہ شمسی

موٹے موٹے چار پیازوں مین
ایکتولہ کافور باری باری ڈالکر
گل حکمت کرکے بھرتا کریں پھر
کرچھی کو تیل کنجد سے قدرے چکنا
کرکے کافور پیسکر کرچھی مین ڈالکر
کوئلوں کی آگ پر رکھیں تیل ہوجاویگا

۲۸۸

پھر دارچکنہ آدھ تولہ تیل کافور مین
کھرل کرکے ڈولی مین بند کرکے
گل حکمت کریں اور گرم بھوبل
مین رات کو دبائیں صبح کو
نکالکر ایکجہ کو ایکتولہ چاندی
پر طرح کریں شمس ہوگا

۲۸۹

نسخہ شمسی

جست نصف چھٹانک کی کٹوری بنائیں
اور کڑاہی کے اندر سوا سیر نمک
لاہوری پیسکر ڈالیں اور اس
نمک کے اوپر وہ کٹوری رکھیں
مگر کٹوری کو نمک مین دباکر رکھیں
پھر نصف چھٹانک پارہ اس کٹوری
مین ڈالیں ۔۔ اور

اور نیچے آگ جلائیں کیکر کی
لکڑی کی —— پھر تین سیر
کیلے کے پانی کا چوا چوا اوپر
ڈالتے جائیں اگر کیلے کا پانی
نہ مل سکے تو لیموں کا پانی دو سیر
کا چوا چوا اوپر ڈالتے جائیں
جب سب پانی خشک ہو جاوے

تو پارہ کھل کر کٹوری کے اندر
سخت کشتہ ہو جاویگا - پھر کشتہ
پارے کا اور جست و کٹوری
بھی دونوں پیس لیں اور ایک تولہ
تانبا گلا کر ایک رتی اوپر ڈالیں
شمس خالص ہوگا

اکسیر قمری

سم الفار سفید ایک تولہ کو شیرہ ناگ پھنی میں
ایک روز کھرل کریں پھر ناگ پھنی یعنی
تھوہر کے گندے ڈیڑھ پاؤ میں
دیکر چار پانچ سیر آگ دیں کشتہ ہوگا
پھر ایک رتی کو ایک تولہ قلعی پر ڈالیں
مگر قلعی کو پہلے گلا گلا کریں
چار مرتبہ شیرہ ناگ پھنی میں بجھا لیں

بیان تکلیس جست

جست لیکر گلائیں اور تھوہر کی چھلیاں
دیتے جائیں تاکہ ہمچند [illegible] ختم ہو جاوے
مگر آنچ نرم ہونی چاہیے تمام خاکستر سفید
ہو گئی اسمیں پانی ڈالیں جسقدر خاک ہوگی
پانی میں آجاوے گی علیحدہ رکھکر تشین کرو
اور جو تکلیس ہوا ہوا اسکو پھر تھوہر کی
چھلیاں دیکر بدستور سابق کشتہ کر لو اور پانی
سے نکال لو - اور اکسیر [illegible] بھی
کشتہ ہو جاتا ہے اور ملح [illegible] سے بھی

دیگر جست کو گلا کر اسمیں اصبغ انکس بول
کی اسمیں پھر اوپر پھوٹ سلاخ کشتہ ہوگا
دیگر گندھک تمباکو کے ایک پاؤ نگدہ میں
ڈھائی تولہ جست کا پترہ دیکر گل حکمت
کر کے پانچ سیر آگ دیں کشتہ ہو جاویگا

بیان تکلیس شرب

شرب گلائیں اور اندر کبریت مسحوق
ڈالیں تاکہ خاک سیاہ ہو جائے ——

پھر برابر اسکے نمک ہندی اور برابر
نمک کے پھٹکڑی ملا کے خوب مستحکم کریں
کہ مانند غبار کے ہو جاوے پھر دو پیالوں
میں بند کر کے ایک شبانہ روز تنور میں
دیں سفید کشتہ ہو جاویگا
دیگر شرب منقا لیکر برادہ کریں
اور دو چندان شنگرف رومی
ملا کر سرکہ ڈالکر ایک ہفتہ کھرل
کریں تاکہ مکلس سرخ ہو جاوے

پھر اسکے ہمراہ سرکہ یا عرق ترنج
ایک ہفتہ [illegible] ملا کر گولیاں باندھ
کر ایک ترنج میں بھر کر منہ بند کر کے
آرد گندم سے غلاف بنا کر یا چکنی مٹی
کی آگ میں رکھیں تاکہ جلکر خاک
سیاہ ہو جاوے پھر نکالکر پیسکر گولیاں
باندھکر ترنج میں بھر کر بدستور سابق
آگ دیں اسی طرح سات مرتبہ عمل کریں

ثابت ہو جاویگا پھر خوب دھو ڈالیں
تاکہ ترشی نکل جاوے این را بابک گنج
گویند این سرے از اسرار است
قمر را شمس میکند الکیمیا

بیان [illegible]

بسے من تجربہ کردم در این فن
ولیکن منفعت دیدم ز این
این محلول ایک تولہ کو ایک [illegible] تولہ قلعی پر
ڈالکر چاندی ہووے

بیان جست قایم

ایکتولہ جست قایم کو ایکتولہ مس اور
ایکتولہ چاندی گداختہ پر ڈالیں
تو شمس خالص ہوجاوے

بیان سرب

سرب بھی مطابق قاعدہ جست کے
عمل کرنے سے قایم ہوجاتا ہے
اور سونا بناتا ہے

بیان سونا مکھی سرخ کی

اول نمک عشرہ مین دیگر گز فقط
آگ دین پھر پتیل نوشادر ہموزن
مین اسقدر کھرل کرین کہ زود
گداز ہوجاوے اور قایم ہوجاوے
اسی طرح ہر ایک دھات کو قایم کرین

[illegible]

سونا مکھی کلس لیکر آب لیمون سے سحق
کرین لیمون مین قدرے سہاگہ بھی ملا کر
بعد از سحق تشویہ دین اسیطرح سات
بار عمل کرین جب زود گداز ہوجاوے
گلا کر زمین پر گرا دین اسمین چار چند
پارہ اور دس چند آملہ سار قایم شدہ
ملا کر سحق اور تشویہ دین جب عقد ہو
جاوے تو اسمین ایکدرم کو تین تولہ مس
تانبہ پر طرح کرکے سونا خالص بنالین

دار چکنا بنانا

پارہ گندھک نیلا تھوتھا کسیس ہیرا کسیس
سب کو ہموزن ملا کر رسکپور کیطرح نکالو

ہیرا کسیس بنانا مجرب

لوہے چون کو گندھک کے تیزاب مین ڈالکر
قدرے پانی ڈالدو جب تیزاب
لوہے چون کو گلاوے تب بذریعہ آگ
تیزاب و پانی اڑا دو کسیس
بنکر رہجاویگا

زنگار بنانا

تیز سرکہ مین تانبے کا برادہ اور نوشادر
ڈالکر زمین مین دبا دو چند مدت بعد
نکال لو اگر خشک نکلے تو اچھا
ورنہ آگ پر رکھکر خشک کرلین

رسکپور بنانا

پارہ پانچ تولہ نمک لاہوری پانچ تولہ کسیس پانچ تولہ
گل ارمنی تین تولہ سب کو کھرل کرکے لوہے
کے برتن مین ڈالکر ایک شبانہ روز آگ دو
جیسے شنگرف کو نکالتے ہین ویسے اسکو بناتے ہین

پنسل رنگین بنانی

نیل - لاجورد - سیندور وغیرہ کوئی رنگ
کھڑیا مٹی کو پانی مین گھول کر رنگ
ملا کر پنسل بنا دین جو کاغذ کو
رنگنے کے کام آویگی

نیلا تھوتھا بنانا

سخت دہی کھٹا لیکر اسمین برادہ مس ڈالدو
چند روز کے بعد تمام دہی نیلا سا
ہوکر جم جاویگا

درم ۳ ۱/۲ ماشہ — مثقال ۴ ۱/۲ ماشہ — اوقیہ ۱۰ درم

منو ۱۲۰ و ۱۲۳ — ۱۲۰ او

نسخہ ۱۲۰ — ۱۲۳

نسخہ: لوہا دو سیر کا مقطر نکالکر جست پارہ
آمیز شدہ کی گولی پر چوا چوا مقطر ڈال
ڈالکر خشک کرتے جائین جب سب مقطر
خشک ہوجاویگا یا کیلے کا تین سیر پانی
چوا دین پارہ جست کشتہ ہوجاویگا پھر مس اکتولہ
پر ایک رتی طرح کرنا سونا ہوگا

تانبا سوا دو چھٹانک
جست آدھی چھٹانک
دونو کو یکجا گلانے سے
نقلی سونا تیار ہوتا ہے